Ribarski brodet

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg razne morske ribe
- 50 g brašna
- 0,5 dl obicnog ulja
- 0,5 dl maslinovog ulja
- 300 g crnog luka
- 250 g paradajza
- 1 glavica belog luka
- vinsko sirce
- 1 kašika zacina
- peršun
- biber

Priprema

Ribu ocistite i izrežite na deblje trake. Svaku pospite zacinom, uvaljajte u brašno i naglo ispržite sa obe strane. Kad se sva riba isprži izvadite je na tanjir, a u istom ulju propržite seckani crni luk, beli luk, paradajz, biber, peršun i sirce po ukusu. U isti umak stavite ribu i pustite da se sve zajedno pece u rerni oko 50 minuta.